

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam melakukan penyelenggaraan sistem pangan. Penyelenggaraan Keamanan Pangan bertujuan agar negara bisa memberikan perlindungan kepada masyarakat untuk mengonsumsi pangan yang aman untuk kesehatan dan keselamatan jiwanya. Untuk menjamin tersedianya pangan yang aman untuk dikonsumsi maka pada saat penyelenggaraan Keamanan Pangan harus diterapkan di sepanjang Rantai Pangan, mulai dari tahap produksi (budidaya), pemanenan, pengolahan, penyimpanan, distribusi, peredaran hingga sampai di tangan konsumen. Proses produksi untuk menghasilkan pangan yang aman dilakukan penerapan persyaratan keamanan pangan. Agar setiap proses mata rantai tersebut memenuhi persyaratan keamanan pangan, mutu pangan, dan gizi pangan, maka perlu diwujudkan suatu sistem pengaturan, pembinaan, dan pengawasan yang efektif di bidang Keamanan Pangan (Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012).

Tuntutan masyarakat tentang pangan yang aman harus dibarengi dengan peningkatan mutu pangan. Hal ini akan terus diantisipasi dengan berkembangnya konsep jaminan mutu (*Quality Assurance*), system manajemen mutu (*Quality management System*) dan manajemen mutu terpadu (*Total Quality management*). Jaminan mutu pangan adalah kegiatan yang dilakukan secara terencana untuk meyakinkan bahwa jasa atau barang memiliki persyaratan mutu yang sudah ditetapkan. Pada konsep jaminan mutu pangan pada pemeriksaan dan pengujian ditemukan masalah maka akan dilakukan analisa masalah lalu dilakukan koreksi atau perbaikan. Penerapan jaminan mutu pangan merupakan langkah yang penting dilakukan oleh

pelaku usaha pangan, salah satunya adalah menerapkan system HACCP. Menurut “*Codex Alimentarius Commision*” (CAC) sebagai komisi standar pangan dari FAO/WHO telah merekomendasikan HACCP sebagai suatu system jaminan mutu yang tepat dalam sistem pengawasan keamanan mutu pangan (Chirstine,2016).

Pengawasan keamanan mutu pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Di Indonesia Selama tahun 2018, terdapat 56 laporan Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB KP) yang disampaikan oleh BB/BPOM kepada BPOM yang dilaporkan per-tanggal 2 Januari 2018 hingga 31 Maret 2019. Jumlah orang yang terpapar karena KLB keracunan pangan pada tahun 2018 sebanyak 2.897 orang dan 1.661 orang di antaranya sakit (attack rate sebesar 55,60) (BPOM RI 2018). Berdasarkan profil proporsi angka kesakitan dan angka kematian pada kasus KLB, keracunan pangan menjadi kasus yang paling banyak pada tahun 2018. Pada tahun 2018 kasus KLB keracunan pangan tertinggi terjadi di Buleleng dengan 202 kasus, lalu Jembrana dengan 103 kasus, Bangli dengan 90 kasus, dan Badung 73 kasus (Dinkes, 2019).

Ditinjau dari jenis pangan, penyebab KLB Keracunan Pangan tahun 2018 adalah masakan rumah tangga sebanyak 24 kejadian (42,86 %) kejadian, pangan jajanan/siap saji sebanyak 19 kejadian (33,93 %) kejadian, diikuti pangan olahan PIRT sebanyak 4 kejadian (7,14%), pangan jasa boga dan pangan yang belum diketahui jenisnya masingmasing sebanyak 3 kejadian (5,36%) kejadian (BPOM 2019). Salah satu faktor yang menentukan daya saing suatu produk pangan dalam perdagangan adalah adanya jaminan mutu dan keamanan pangan (food safety) bagi konsumen, selain itu kuliner mempunyai peran penting dalam industri pariwisata.

Sebab sebagian besar pengeluaran wisatawan untuk kuliner. Selain itu, kuliner menjadi daya tarik yang kuat untuk mendatangkan wisatawan. (Dewi, 2017)

Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang bisa menjadi pengalaman wisatawan terhadap budaya daerah wisata tersebut. Kuliner juga mampu menceritakan tentang budaya yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata untuk memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan. Wisata kuliner juga akan mampu meningkatkan daya saing Pulau Bali untuk menjadi destinasi unggulan. (Suteja, 2019)

Di daerah Gianyar sebagai salah satu destinasi wisata kuliner banyak menyajikan hasil olahan babi, ayam, ikan, kerang, udang, kepiting dan hasil laut lainnya. Jumlah restoran atau rumah makan yang menyajikan olahan ikan sekitar 50 buah rumah makan. Berdasarkan hasil pengamatan rumah makan atau restoran di daerah Lebih melakukan penyimpanan bahan baku seperti ikan, kerang dan udang menggunakan kulkas dan *freezer*, namun pemilik rumah makan tidak memantau dan mengontrol suhu kulkas atau *freezer*. Hal ini tentunya mempunyai resiko terhadap keamanan makanan karena suhu penyimpanan ikan segar tidak boleh lebih dari 10° C. Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dikaji tahapan proses pengolahan ikan dengan pendekatan HACCP pada beberapa restoran di daerah Gianyar untuk mengidentifikasi keamanan makanan yang disajikan di restoran tersebut.

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian yaitu “Bagaimana Manajemen Mutu Keamanan Pangan Seafood Pada Rumah Makan Di Kecamatan Gianyar Dengan Pendekatan HACCP”

### **C. Tujuan penelitian**

#### 1. Tujuan umum

Mengetahui Manajemen Mutu Keamanan Pangan Seafood Pada Rumah Makan Di Kecamatan Gianyar Dengan Pendekatan HACCP

#### 2. Tujuan khusus

- a. Mengidentifikasi deskripsi produk makanan yang sering dipesan pada rumah makan
- b. Membuat diagram alir proses pengolahan makanan di rumah makan
- c. Menentukan identifikasi bahaya, CCP, target nilai, cara pemantauan, tindakan koreksi, verifikasi, dan cara pendokumentasian.
- d. Menentukan skor keamanan pangan di rumah makan
- e. Melakukan uji cemaran mikroba pada bahan baku dan produk makanan yang disajikan pada rumah makan

### **D. Manfaat penelitian**

#### 1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi perkembangan mutu keamanan pangan pada jasa boga yang berada pada daerah Gianyar agar daya tarik wisata agronomisnya semakin meningkat

#### 2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi dan menambah wawasan tentang bahaya keracunan makanan dan bisa meningkatkan mutu keamanan pangan seafood berdasarkan pendekatan HACCP.